

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Ampas tahu merupakan produk sampingan dari proses pembuatan tahu. Ketersediaan ampas tahu di daerah industri pembuatan tahu dan tempe melimpah dan pemanfaatannya sebagai bahan pangan masih rendah. Untuk meningkatkan nilai tambah, maka ampas tahu dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan roti.

Roti merupakan salah satu bentuk makanan pokok yang cukup diminati masyarakat. Bahan baku yang biasa digunakan dalam pembuatan roti dapat digolongkan bahan utama dan bahan pembantu. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roti adalah tepung terigu, Bahan pembantu adalah bahan-bahan yang menyertai bagian utama dalam pembuatan roti untuk mendapatkan aroma, rasa dan tekstur yang diinginkan.

Meningkatnya harga bahan pokok saat ini, mendorong kita untuk berinovasi. Roti biasanya terbuat dari tepung terigu, tetapi selain itu dapat juga di buat dari bahan tambahan lain, seperti ampas tahu (limbah padat tahu). Menurut penelitian Fasikah (2013), yang berjudul “ Proporsi Tepung Ampas Tahu dengan Tepung Terigu dan Jumlah Lemak Terhadap Mutu Organoleptik Biskuit Berlemak (*Rich Biscuit*)” diperoleh hasil mutu organoleptik terbaik biskuit berlemak (*rich biscuit*) yaitu penggunaan proporsi tepung ampas tahu dengan tepung terigu 45%:55%.

Menurut Mudjajanto dan Yulianti (2004), roti termasuk jenis makanan yang mudah berjamur dengan massa simpan selama 3-4 hari setelah keluar dari pemanggangan. Tumbuhnya kapang dan jamur disebabkan oleh rusaknya protein dan pati. Selain itu juga disebabkan oleh mikroorganisme pembusuk. Oleh karena itu dalam pembuatan roti sering di berikan tambahan pengawet sintetis berupa antioksidan yaitu asam askorbat dan bromat. Selain itu juga dan anti kapang seperti kalium propionat dan kalsium pospat untuk

memperpanjang keawetan roti. Penggunaan bahan pengawet kimia seperti asam askorbat dan bromat berlebihan sangat berbahaya bagi kesehatan.

Banyak tanaman yang berpotensi dijadikan sebagai bahan pengawet alami karena unsure kimia yang di kandunginya seperti wortel. Menurut puguh (2013), wortel mengandung antioksidan yaitu β -karoten yang mampu mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau peruraian lain yang disebabkan oleh mikroorganisme. Dalam penelitian Hastuti, dkk (2011), “Kue Kering Kaya B-Karoten dengan Penambahan umbi wortel”, hasil penelitian menunjukkan bahwa pada kue kering dengan penambahan umbi wortel 30% adalah hasil yang paling baik untuk analisa sensori dan kimia yaitu dengan kandungan β -karoten 228.173 $\mu\text{g}/\text{gram}$ dan kadar air 7.634%.

Selain wortel, jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah yang memiliki komponen antimikroba, sehingga apabila jahe ditambahkan kedalam makanan akan memiliki kemampuan untuk mengawetkan. Menurut Mulyani (2010), rimpang jahe segar mengandung minyak atsiri yang dapat menghasilkan antimikroba untuk menghambat pertumbuhan mikroba. Menurut penelitian Theresia, anita (2006) yang berjudul “Optimalisi Penambahan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) Pada *Sponge Cake* Di Tinjau Secara Mikrobiologi dan Sensoris” jahe emprit dengan konsentrasi 9% menunjukkan paling efektif sebagai antimikroba pada *sponge cake*, hal tersebut dapat dilihat pada nilai TPC dimana *sponge cake* dengan penambahan jahe emprit sebanyak 9% memiliki nilai TPC yang terendah 4,25 log CFU/g.

Menurut penelitian Hernani dan Hayani (2001), jahe merah mempunyai kandungan pati (52,9%), minyak atsiri (3,9%) dan yang larut dalam alkohol (9,93%) lebih tinggi dibandingkan jahe emprit (41,48, 3,5 dan 7,29%) dan jahe gajah (44,25, 2,5 dan 5,81%).

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “PENGARUH PENAMBAHAN UMBI WORTEL DAN RIMPANG JAHE MERAH TERHADAP DAYA TERIMA DAN DAYA SIMPAN ROTI BOLU DENGAN PENAMBAHAN AMPAS TAHU”.

B. PEMBATASAN MASALAH

Agar penelitian ini dapat dikaji secara mendalam, maka perlu adanya pembatasan masalah yang dibatasi oleh hal-hal sebagai berikut:

1. Objek penelitian
Roti bolu dengan penambahan ampas tahu. Perbandingan tepung terigu dan ampas tahu (45g : 55g).
2. Subjek penelitian
Umbi wortel dan rimpang jahe merah.
3. Parameter
Daya terima masyarakat meliputi warna, aroma, rasam tekstur, remah dan daya simpan roti dengan waktu penyimpanan 0, 2, 4, 6 hari.

C. PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka masalah yang dihadapi adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan umbi wortel dan jahe merah terhadap daya terima roti bolu dengan penambahan ampas tahu?
2. Bagaimana pengaruh penambahan umbi wortel dan jahe merah terhadap daya simpan roti bolu dengan penambahan ampas tahu?

D. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan diadakannya penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan umbi wortel dan jahe merah terhadap daya terima roti bolu dengan penambahan ampas tahu?
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan umbi wortel dan jahe merah terhadap daya simpan roti bolu dengan penambahan ampas tahu?

E. MANFAAT

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang bersangkutan, diantaranya:

1. Memberikan informasi bahwa dalam pembuatan roti dapat digunakan berbagai bahan tambahan diantaranya tepung ampas tahu.
2. Memberikan informasi mengenai cara pembuatan tepung ampas tahu.
3. Memberikan masukan bahwa umbi jahe merah dan rimpang wortel dapat menambah masa simpan roti ampas tahu.
4. Menambah khasanah keilmuan, pengetahuan dan pengalaman penulis serta pembaca pada umumnya.